



## Bain-Marie Sur Baie Libre

AMBASSADE DE BOURGOGNE  
Ref CME410 M

- L 400 x P 650 x H 900 mm
- Capacité 1 bac gastronome 1/1
- Résistant et facile à nettoyer

Expédié sous 8 jours  
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



**1012.00 € HT**

### INFORMATIONS PRODUIT

Bain-Marie Sur Baie Libre

Ref: CME410 M

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Bain marie Professionnel sur baie libre. Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme GN1/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150mm.

La Cuve inox est emboutie à angles rayonnés. Le bain marie dispose d'une vanne de vidange. Livré sans échelles et sans bacs. Le bain marie dispose d'une grille de fond pour éviter de boucher l'évacuation d'eau.

Ce modèle convient parfaitement pour les différentes préparations ( sauces, plats et sous vide) qui demandent une remise ou un maintien en température.

Bain marie modulaire pouvant s'intégrer dans une ligne de cuisson ambassade de bourgogne.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Matériau	Cuve inox emboutie à angles rayonnés
Nombre cuve	Conçu pour recevoir 1 bac gastronome 1/1 ou toute composition de sous multiples
Profondeur cuve	150 mm
Vanne de vidange	oui
Dimensions	L 400 x P 650 x H 900 mm
Puissance / Tension	1000 W / 230 V
Dotation	Sans échelles Sans bacs Avec Grille de fond
Température	30 à 110 °C